

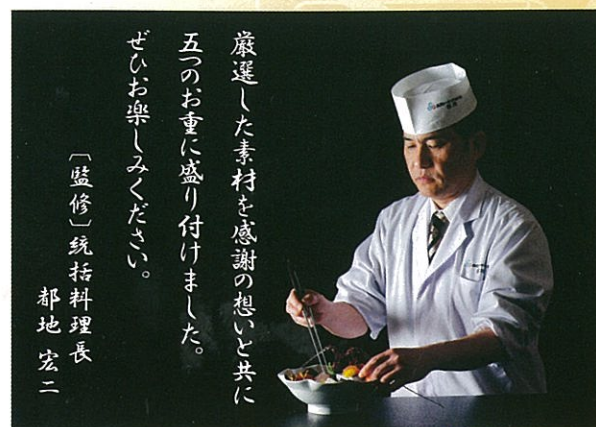
SINCE 1971
50th
Thank you

おかげさまで50周年

鳥羽シーサイドホテル
新春おせち

山海玉手箱

(5箱3段重)



〔監修〕統括料理長
都地 宏二

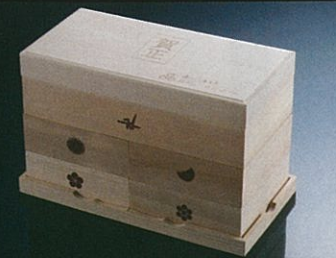
厳選した素材を感謝の想いと共に
五つのお重に盛り付けました。
ぜひお楽しみください。

25,000円 (税込み)

- 賞味期限 / 2022年1月31日(月)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日。
- ヤマトクール便(冷凍)にて **12月30日(木)着**にてお届けします。
※ただし一部地域(離島など)は有料。
※ヤマト便代金引換が基本となります。
※配達時間指定不可。
- 各種割引対象外となります。

【5箱3段重】

伊勢海老・鮑の入った「空の重」
の他、「雪」「月」「花」「星」は
小分けにして冷蔵庫に収まる
コンパクトサイズです。



空の重 28.0cm×14.0cm×4.9cm
雪・月・花・星の重 14.0cm×14.0cm×4.9cm

ご予約期間 2021年12月10日(金)まで

お問い合わせ・お申し込みは

0599-25-5151

受付時間 9:00~19:00

湯めぐり海百景
鳥羽シーサイドホテル

〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町 1084 番地

TEL 0599-25-5151 FAX 0599-26-5168

<https://www.tobaseasidehotel.co.jp/>

全四十品目



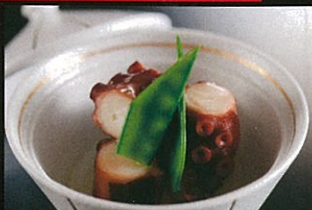
※飾り、おとそ一式は付きません。

こだわりの三重県産食材を取り入れました。



【かきの白味噌煮】

伊勢湾の滋味豊かな牡蠣をふり
ぶりの食感を失わない程度に煮
詰め、白味噌であじわい深い味に
仕上げました。



【蛸柔煮】

栄養豊富な三重の海で育ったタコ
はキュッと歯ごたえがあるのに柔
らかく食べやすいのが特徴です。



【伊勢ひじき田舎煮】

長く・太く、風味が良いのが特徴
の伊勢ひじき。伊勢湾の栄養豊富
な海水はひじきの成長に最適と言
われています。



【寿煮鮑】

蒸し煮にすることでふっくら
やわらかな食感に仕上げました。
長寿を願った一品です。



【伊勢茶きんとんと甘露栗】

伊勢茶の粉末をふんだんに取り
入れ、風味豊かで鮮やかなきんと
んに仕上げました。甘露栗の食感
とともにお楽しみください。



【雲丹とアオサの真丈】

香り高い三重県産アオサを使用
し、雲丹の風味とともに上品にお
楽しみいただける一品に仕上げ
ました。



【彩りめかぶ】(素材・めかぶ)

めかぶとはわかめの根元にある株
のこと。
伊勢湾のめかぶは特有の粘りと
シャキシャキの食感が楽しめます。



【伊勢鶏とカシューナッツ炒め】

三重県南部の大自然の中、ストレ
スをかけず育てた「低脂肪・低カ
ロリー」の伊勢鶏を中華でしゃっ
りした味付けで仕上げました。